

OS RISCOS ASSOCIADOS À UTILIZAÇÃO INADEQUADA DE PRODUTOS SANITIZANTES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

GALVÃO; Ana Cássia Sousa¹

RESUMO

Os produtos sanitizantes são aliados no processo de higienização, tendo como objetivo principal, evitar a contaminação dos alimentos a partir do contato com utensílios, superfícies e equipamentos mal higienizados, de maneira a se obter um produto que além das propriedades nutricionais e sensoriais, possua boa condição higiênico-sanitária. Objetivou-se verificar os riscos associados a mal utilização de produtos sanitizantes na higienização das unidades produtoras de alimentos. Tratou-se de uma revisão narrativa de literatura, com busca de referências nas plataformas de artigos científicos, como o Google Acadêmico e Scielo, utilizando descritores relacionados com a temática estabelecida. A partir do levantamento de dados, foi possível verificar que o sanitizante mais utilizado nas indústrias alimentícias, é o hipoclorito de sódio. Apesar do seu baixo custo e facilidade de preparo e aplicação, o hipoclorito de sódio é altamente corrosivo, podendo irritar a pele, mucosa e vias respiratórias. Além disso, traz graves consequências, como a intoxicação dos alimentos por agentes químicos, bem como a hipercloração, que é prejudicial para o organismo humano por formar compostos carcinogênicos, ou então ter seu desempenho insatisfatório, deixando de remover os microrganismos patogênicos. Portanto, pode-se concluir, que a análise do rótulo dos produtos sanitizantes é imprescindível, e a avaliação do pH do alimento em diferentes etapas de fabricação, pode ser sugerida como medida preventiva para evitar esses riscos.

PALAVRAS-CHAVE: Higienização de instalações, Sanitizantes, Segurança alimentar

¹ Faculdade Uninassau - BA, nutrianagalvao@outlook.com